



200 Jahre Bäckerei Kürvers in Kervenheim - Ein besonderes Jubiläum

von Hans-Peter Schaap

Die Anfänge der Bäckerfamilie Kürvers (1790 - 1826)

Johann Kürvers, der 1790 in Veert geboren wurde, heiratete 1811 Petronella van der Stay in Kervenheim, wo sie lebten und arbeiteten.

Gründung der Bäckerei im Jahr 1826

Im Jahr 1826 meldete Johann einen eigenen Bäckereibetrieb an der Schloßstraße (heute Nr.11) an.¹ Aus diesem Jahr stammt ein Gewerbesteuerertrag in der Akte A1, Nr. 95-3-34, Stadtarchiv Kevelaer. Der führt Johann Kürvers als „Bäcker“ jedoch unter der Kategorie „Kaufleute ohne kaufmännische Rechte“. Er ist vermutlich der älteste Nachweis für die Gründung der Bäckerei im Jahr 1826. Ob er vor 1826 tatsächlich schon als Bäcker tätig war, ist nicht belegt. In den Steuerlisten vor 1826 wurde Johann Kürvers nicht erwähnt.

Nummer	Haus-Nr.		Gewerbe	Jahresbetrag		monatliche Steuer	Vorfällig geschätzte Steuerfab.
	und	vor		1826	1827		
		B.	Kaufleute ohne kaufmännische Rechte				
1.	189	Winkel	Baumwollweber	1	3/6		Jung gezeugt Steuerfab.
2.	189	Winkel	Bäcker	2	5/6		Jung gezeugt Steuerfab.
3.	52	Engel, F. & B.	Spinnerei	1	3/6		24/2 1/2
4.	76	f	Spinnerei	2	5/6		24/2 1/2
5.	48	f	Spinnerei	2	5/6		24/2 1/2

Eintrag in die Steuerliste 1826 - Stadtarchiv Kevelaer.

Die erste Backstube soll so klein gewesen sein, dass man das Fenster öffnen musste, um das Brot mit dem Brotschieber in den Ofen zu legen.²

Übergang an die zweite Generation (1852-1894)

Als der Gründer am 17. Dezember 1852 starb übernahm sein Sohn Arnold Kürvers die Verantwortung für den Betrieb. Er starb schon früh im Alter von 40 Jahren. Seine Frau Antoinette muss die Bäckerei 26 Jahre lang geführt haben, was in dieser Zeit für eine Frau sicher sehr ungewöhnlich war. Im Jahr 1894 übertrug sie dann die Firma an ihren Sohn Johann Baptist und dessen Frau Johanna.

Verlegung des Betriebes an die Schloßstr. 5 (ab 1890)

Johann Baptist und Johanna hatten bereits 1890 die Gebäude an der Schloßstraße 5 - die ehemalige Gast- und Landwirtschaft Mettmann - gekauft und die Bäckerei dorthin verlegt.

Erweiterung und landwirtschaftliche Herausforderung um 1900

1919 wurde der Betrieb im hinteren Bereich durch den Zukauf des Anwesens Pastoratstraße 6 (heute Nr.1a) erweitert. Diesen Bereich nutzte man als Lager, Mehldraum

und Pferdestall. Da Kervenheim in dieser Zeit ein kleines Dorf mit wenigen Einwohnern war, reichte die Bäckerei allein nicht zur Sicherung des Lebensunterhaltes aus. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts eröffnete auch noch eine weitere Bäckerei in Kervenheim. Die Familie Kürvers bot daher selbst Gebackenes, wie Plätzchen, auf Kirmesmärkten an. Auch fuhren sie mit Pferdefuhrwerken über Land und lieferten auch andere Waren an ihre Kundschaft.

Arnold Kürvers und die Zwischenkriegszeit (1930-1958)

Am 1.1.1930 übernahm Arnold Kürvers, der 1894 als Sohn von Johann Baptist und Johanna geboren wurde, den elterlichen Betrieb. Neben den Backwaren handelte er auch mit Eiern und Metallsammelkarten³ (behördlich genehmigt) und begab sich mit den Fuhrwerken durch den Balberger- und Uedemerbruch zu seinen Kunden.

Modernisierung unter Elisabeth und Johannes Kürvers (1958-1970)

Als Arnold Kürvers am 15. März 1958 verstarb, übernahmen seine Witwe Elisabeth und sein Sohn Johannes die Bäckerei. In den Jahren 1961/62 bauten sie die Geschäftsräume um und errichteten die heutige große Schaufensterfront.



Umbau und Vergrößerung des Ladenlokals der Bäckerei Johannes Kürvers in den Jahren 1960-1961.

Die fünfte Generation Johannes Kürvers (1962-1990)

Ab dem 14. Mai 1962 übernahm Johannes die alleinige Verantwortung für den Betrieb. 1969/1970 wurde das ehemalige Lager- und Stallgebäude im hinteren Teil des Anwesens umgebaut und die Backstube erweitert.⁴



In der Bäckerei Johannes Kürvers, Kervenheim, Schloßstr. 5 wurde im Jahre 1974 von der Firma Tschibo ein Kaffee-Frische-Depot eingerichtet. Von links: Inge Kürvers mit Mutter, Frau Stammen aus Kapellen, Elisabeth Freeden und Sohn Rainer Kürvers.



Bäckermeister Johannes Kürvers mit Bruder Karl und Sohn Rainer gemeinsam in der Backstube 1985



Inge Kürvers mit einer Angestellten im Ladengeschäft 1985

Rainer Kürvers - vom Nebenerwerb zur Rückkehr ins Handwerk (1992-1998)

Rainer Kürvers, der heutige Eigentümer der Bäckerei, wurde im Mai 1963 geboren, erlernte ebenfalls das Bäckerhandwerk und erhielt 1989 den Meisterbrief. Da er mit seiner Tätigkeit nicht zufrieden war, entschied er sich, beruflich neue Wege zu gehen. Er gründete ein Versicherungsbüro und backte im Nebenerwerb für Wiederverkäufer Vollkornbrot. Das Geschäft wurde dann am 01.01.1992 an den Bäcker Steegmanns aus Wetten verpachtet. Am 01.07.1992 wurde der Betrieb von seinen Eltern auf Rainer übertragen, wo er im Nebenerwerb weiterhin Vollkornbrot herstellte. Da die Arbeit im Nebenerwerb aber immer weiter anstieg, entschied er sich zum 01. Juli 1996 wieder voll in den Bäckereibetrieb einzusteigen. Ausschlaggebend waren auch die familiären Bindungen und der Stolz, das Handwerk in sechster Generation fortzuführen. Im März 1998 wurde das Bäcker-eifachgeschäft nochmals erweitert. Im September 2007 wurde Rainer von den Bäckern des Altkreises Geldern zum Bezirksmeister gewählt.⁵

Handwerkliche Tradition in der sechsten Generation

Es wurden über 100 verschiedene Produkte hergestellt und im Laden verkauft. Seit den Anfängen wird das rheinische Schwarzbrot aus Roggenschrot und Roggensauerteig nach traditionellem Verfahren gebacken.

Handwerkliche Produktion ohne industrielle Maschinen.

Schwarzbrot-Spezialitäten:

Rheinisches Schwarzbrot aus Roggenschrot, Bauernschwarzbrot mit Buttermilch sowie Vollkornbrote mit Nüssen, Sonnenblumenkernen oder regionalen Kürbiskernen.

Backwaren: Ofenfrische Brötchen und saisonale Kuchen (z.B. Erdbeerkuchen mit frisch gebackenen Böden).

Regionalität: Das Schwarzbrot wird auch über regionale Partner wie den Bauernmarkt Lindchen vertrieben.

Jubiläum 2026 und aktuelle Veränderungen

Am Sonntag, den 31. Mai 2026 findet die Jubiläumsfeier „200 Jahre Bäckerei Kürvers“ von 8:00 bis 11:00 Uhr im Geschäft statt.

Wichtige Änderungen ab dem 01. Juni 2026

Neue Regelungen:

Samstags und sonntags bleibt der Laden geschlossen
Belieferung von Wiederverkäufern läuft weiterhin
Vorbestellungen sind weiter möglich

Große Bestellungen

auch weiterhin möglich - auch für Wochenenden
Mittwoch und Freitag: Brot auf Vorbestellung
Zusätzlich werden jetzt auch Aufbackbrötchen angeboten



Bäckermeister Rainer Kürvers

Quellenangaben:

- 1.: Die Anmeldung musste an den Bürgermeister gerichtet werden
 - 2: Aus der Familiengeschichte (Rainer Kürvers)
 - 3: Wikipedia - In den 1930er-Jahren verstand man unter dem Begriff „Metallsammelkarten“ keine biegsamen Karten aus reinem Blech, sondern physisch geprägte Reliefplaketten, Metallembleme, kleine Medaillen oder dünne Aluminiumplättchen. Sie wurden als besonders hochwertige Premium-Beilagen vertrieben.
 - 4: KB Nr. 35 vom 31.08.2006
 - 5: NN 26.09.2007
- Bild: Rainer Kürvers - KB 20.05.2026
Alle anderen Bilder:
Archiv Geschichtsguppe des H. u V. Vereins Kervenheim-Kervend.